

# 2025

# CENA DE FIN DE AÑO

### **Aperitivo**

Buffet de jamón -Buffet de quesos -Bar tártaro -Langostinos crujientes -Croquetas variadas...

#### Menú

Ensalada de bogavante, vieira y langostino, pico de gallo con tomate de árbol y emulsión de aguacate y ají

Lubina salvaje, guiso peruano de maíz, calamar de playa y rebollones

Carré de cordero, melocotón al vino tinto, castaña y chirivía

Pistacho y chocolate blanco, ensalada de frutos rojos y crema inglesa de coco y remolacha

Dulces navideños

## Bodega

Marqués de Cáceres Verdejo, D.O. Rueda López Cristóbal La Linde, D.O. Ribera de Duero Cava Raimat "El Cim del Turó" Brut Nature Reserva Agua mineral, café e infusiones y licores Cotillón, baile con barra libre y resopón

El aperitivo tendrá lugar de 20.30 a 21.00 horas. A partir de esa hora comenzará la cena

Menú Fin de Año

145€ IVA Incluido.

# Menú+Habitación

1 persona con desayuno

215€ IVA Incluido.

# Menú+Habitación

2 personas con desayuno

370€ IVA Incluido.

